



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS IFAM
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE – CMZL
SETOR DE NUTRIÇÃO**

**NOTA TÉCNICA N.º 001/2022 NUTRIÇÃO/CMZL/IFAM
(Processo Administrativo nº 23857.001801/2022-31)**

I – DAS INFORMAÇÕES

REFERÊNCIA: ANÁLISE DAS AMOSTRAS CONFORME ITEM 7 DO EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2022.

PARTICIPANTE: COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMA MIRIM – COPASA - CNPJ: 05.730.925/0001-01.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei 11.947/2009, Resolução CD/FNDE Nº. 06/2020 e Resolução CD/FNDE Nº. 21/2021, a serem utilizados na confecção do cardápio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste

II – DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

2.1. Conforme item 7 do Edital, as amostras foram analisadas quanto aos seguintes critérios: embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc.

2.2. No quadro a seguir, consta o resultado da avaliação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	IMAGEM	AVALIAÇÃO
1	<p>ABACAXI: in natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Casca íntegra. Estágio médio de amadurecimento. Acondicionadas em caixas apropriadas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Processo de maturação ideal para consumo; • Fruto firme e sem machucados; • Sabor adocicado, palatável; • O produto atende às especificações do Edital.
2	<p>BANANA REGIONAL: in natura, com tamanho regular em pencas de 1ª qualidade com cem por cento de maturação, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta sem danos físicos ou mecânicos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Processo de maturação ideal para consumo; • Fruto firme e sem machucados; • Sabor adocicado e com um leve toque ácido, palatável; • O produto atende às especificações do Edital.
3	<p>MAMÃO PAPAIA TIPO EXTRA: - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Processo de maturação não estava próprio para consumo no momento da avaliação; • Produto firme; • Coloração boa, verde, em processo de amadurecimento; • O produto atende às especificações do Edital.
4	<p>MELANCIA TIPO EXTRA - Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Processo de maturação ideal para consumo; • Coloração da casca boa verde, coloração da polpa vermelho intenso; • Produto firme; • Sabor doce, palatável; • O produto atende às especificações do Edital.

5	<p>LARANJA- Fruta de 1ª qualidade, produto com coloração e odor característicos, não deve estar muito madura e nem muito verde, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Acondicionadas em caixas apropriadas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Processo de maturação ideal para consumo; • Coloração da casca amarela, coloração da polpa amarelo claro; • Produto firme; • Sabor doce, palatável; • O produto atende às especificações do Edital.
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

III – DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

3.1. Apesar do item 3 (mamão) não apresentar processo de maturação próprio para consumo, esse fato não foi entrave para a avaliação do mesmo, pois a degustação será realizada em outro momento;

3.2. Atestamos que as amostras apresentadas enquadram-se aos requisitos estabelecidos no Edital, demonstrando qualidade e com suas características organolépticas adequadas estando, portanto, **APROVADAS**.

3.3. Assim, conclui-se que os itens oferecidos pela **COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES RURAIS DO PROJETO DE ASSENTAMENTO TARUMA MIRIM – COPASA** estão de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do IFAM Campus Manaus Zona Leste.

Manaus, 16 de dezembro de 2022.

Responsável Técnico:

Ana Silva Monteiro

SIAPE 2193763

Nutricionista - CRN/AM 6005



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

NOTA TÉCNICA Nº 634/2022 - NUTRI/CMZL (11.01.15.01.04.21.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 19 de Dezembro de 2022

01._NOTA_TECNICA_0012022_frutas_pnae_CMZL_assinado.pdf

Total de páginas do documento original: 3

(Assinado digitalmente em 19/12/2022 13:25)

ANA SILVA MONTEIRO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2193763

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **634**, ano: **2022**, tipo: **NOTA TÉCNICA**, data de Assinatura: **19/12/2022** e o
código de verificação: **95914d36fd**